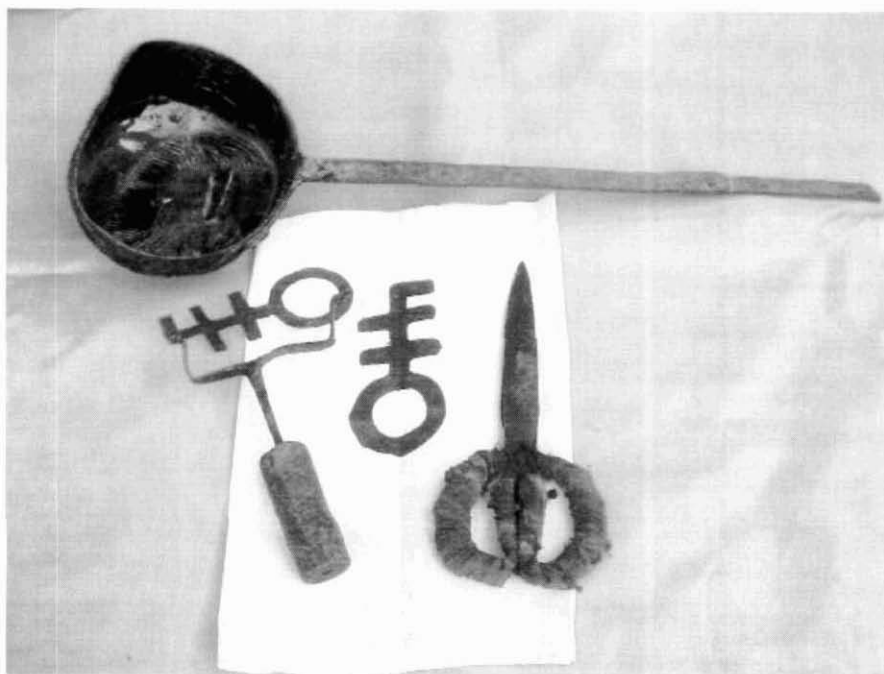


ANTICS COSTUMS DELS PASTORS A CAVALLERA. RECORDS DE LA INFANTESA

Aquestes quatre ratlles volen explicar les meves vivències de la infantesa al voltant de les ovelles. No pretenc esmenar el saber de ningú, tan sols vull donar a conèixer a qui hi estigui interessat els anys de convivència entre el ramat, tot el que l'envoltava, i jo mateix. Aquests records, els més directes dels quals se situen entre 1945 i 1956, transcorren en una masia de pagès situada a la part de llevant de la serra Cavallera, que jau en la cara sud, anomenada Les Fonts. En aquells anys la masia pertanyia al municipi de Freixanet, avui agregat a Camprodon.

Mancat a ben segur de la qualitat literària de qui es mou en el món de les lletres, no sé si aquestes pàgines expressaran com cal tot allò que m'agradaria explicar; en tot cas, hi posaré tot l'esforç.

**Jaume Vilarrasa
i Batchelli**



Marca de Les Fonts,
olla de la pega
i tisores de tondre

El *ramat* –dic *ramat* perquè aquest és el nom que identifica las ovelles d'un mateix senyal o propietat, mentre que la *ramada* és el conjunt de diferents senyals, quan van a muntanyar, per exemple– era de 150 caps; no solia passar de 160 ni baixar de 140.

La figura del pastor és i era, més en aquells moments, fonamental per a tenir ramat. A casa, on vàrem vendre les ovelles quan es va retirar, era tota una institució: en Joan Vila Vila, nascut en una petita casa de pagès de Sant Joan de les Abadesses i establert a la Colònia Estebanell, on encara viu el seu hereu, va estar durant 40 anys el pastor de Les Fonts. Era un home seriós i culte, i tenia la saviesa que donen l'experiència i la perspectiva dels anys, i el saber entendre tot el que ens envolta. Eixut de paraules, però de frases ben mesurades, era respectat i escoltat per tothom. Sempre anava vestit amb pantalons i gec de vellut, camisa blava cordada sempre, estiu i hivern, tant el coll com els punys de les mànigues, gorra o barretina segons temporada, “xabots” de sola clavetejada amb tatxes, fets per ell mateix, quan sortia amb les ovelles amb el sarró ben proveït per a la diada, sempre amb la capa a l'esquena, i el paraigua i el bastó de maneta per a agafar les ovelles pel coll. Els dissabtes al capvespre, un cop tancada o apletada la ramada, solia baixar, a peu per la drecera, a veure la família, que vivia a uns dos quilòmetres i mig; l'endemà a trenc d'alba ja era al corral, i a l'estiu, quan el ramat marxava a muntanyar, ell el seguia i feia de majoral a la muntanya de Can Picola. Més tard, quan els anys ja l'afeixugaven, es quedava a Les Fonts atalaïant les ovelles que havien de parir i algunes vaques de la casa. Sempre tindrè en el meu record aquella diada de juny, allà pels volts de Sant Joan de l'any 1956, quan va marxar definitivament de casa, amb llàgrimes als ulls i amb el sarró, el bastó, la capa i el paraigua, però sense gos ni ramat: en Joan es jubilava, mai més no va tornar a Les Fonts. Però en moltes ocasions vàrem fer petar llargues xerrades, a cada comiat se li humitejaven els ulls: eren els records de tota una vida de fidelitat i dedicació.

El corral era a peu pla de l'“eiera”, on s'aixurmaven els xais a l'arribada del capvespre. Els matins es feia en el mateix corral. Tres rastells penjaven del sostre, i un cop el bestiar havia menjat, amb cúrries i cordes a banda i banda, s'aixecaven, i el corral quedava net d'obstacles. Al fons hi havia les quadres de fusta, de no més d'un parell de metres quadrats, on es tancaven el xais

L'aroma agredolça de la xèrria, el belar de les ovelles d'arribada i sortida del corral, els lladrucs del gos a l'arrencada, la ferum que deixava la llana els dies de pluja... Totes aquestes sensacions estan retingudes a la pituitària i al cervell dels qui hem tingut el goig de viure-les. Jo us recomano apropar-vos una matinada d'estiu quan surt el sol a una ramada apletada a muntanya; si ho feu sense presses veureu com els animals s'aixequen i estiren el cos tot traient-se la mandra del damunt, i sentireu aquella aroma agredolça que deixa un record inesborrable.

A la primavera i part de la tardor el bestiar es tancava a la pleta amb “andans”, femant al mateix temps els camps de conreu. En Joan, un cop apletat el ramat, venia a sopar a la

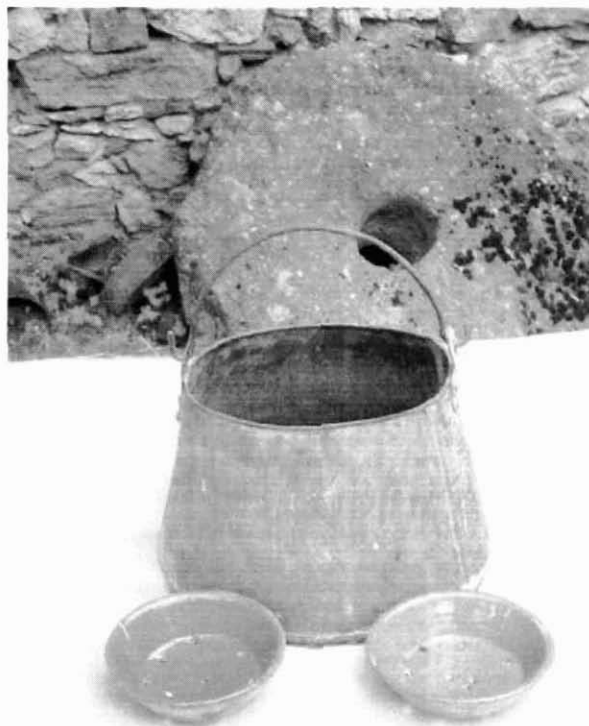
casa, i entrada la nit marxava amb el gos i dormia al "burro", a prop de les ovelles, cobert per un sostre amb carcassa de fusta i palla de sègle a manera de tenda. Quan a la primavera les ovelles xaiaven, a punta de dia anàvem a la pleta amb la ferrada a munyir les que portaven més llet. La mare i en Joan les munyien, el pare i algun mosso aguantaven els animals, i jo més aviat les esvalotava. Sovint sentia els reganys del pastor. Més tard, amb l'herbacol i les formatgeres, la mare feia els formatges que una vegada curats es menjaven a casa, servien per guarnir els sarrons dels guardians o bé eren regalats puntualment a veïns malalts o a gent que no tenia ramat, però mai venuts.

Hivern i part de tardor el ramat dormia al corral. Quan nevava només sortien per a abeurar-se, moment que s'aprofitava per fer-li seguir el camí ral i obrir pas, inclosos els volts de la casa. Quan el sol havia esquíntat un xic la neu dels "soleions" sortia el ramat als mateixos llocs on, quan el sol apretava, les ovelles murriaven.

A primers de juny fèiem la tosa; tres o quatre tonedors venien al matí. En Joan ja havia preparat les traves, fetes de pell de xai. També escombrava l'"eiera", preparava la sutja amb oli per a les punxades, l'oli de ginebra per a les mosques, i aprofitava per dessolar i curar amb vidriol i oli de ginebre alguna ovella coixa. Se'ls feia la marca amb la pega per poder-les identificar a muntanya al mig de la ramada. El xai era la part important de l'àpat de la jornada.

Entre febrer i abril, als mascles se'ls posava "l'anticonceptiu", que no era més que un davantal de doble pell de xai cosida que, posada darrera les potes del davant, anava lligada amb una "cordilla" al cim de l'esquena, perquè les femelles no parissin a la muntanya.

El ganivet de mànec de banya era un instrument vital per al pastor, per menjar, per escorxar xais, fos per a consum propi, fos perquè algun es moria i se li llevava la pell a fi que la mare identificués l'olor del mort i en pogués afillar un d'alguna bessonda. També servia per dessolar les



Ferrada i formatgeres

ovelles. A les ovelles coixes amb peu gros o gavarro, un cop llevada una part de la sola del peu i quan ja sortia la sang vermella, se'ls posava vidriol o bé oli de ginebre. El contrave-
rí era un altre medicament de sarró: les "pegataires" que cada tardor venien amb la burra
de les contrades del nord de Lleida, de prop de la Seu d'Urgell, ens el venien. Era una
espècie de mel que s'untava al morro quan els escurçons les mossegaven menjant, o al
"barguer" jaient, i ja estaven curades. Elles eren les qui ens proveïen de l'oli de ginebre i
la pega, i d'alguns altres remeis casolans que cada any ens acostaven.

Avui que la meva activitat professional m'ha portat a conèixer en profunditat les malalties
dels animals, he comprès moltes coses que en Joan m'havia dit i que aleshores no entenien.
Els matins de primavera i tardor no portava mai el ramat als fondals on hi havia rosada.
Deia que les ovelles es "gamaven". Ara sé que en les fulles tocades per la rosada hi ha un
petit cargol que, ingerit per l'ovella, parasita al fetge: és el *Dicrocoelium* (fasciolosis
ovina). Quan pujaven a muntanya, a Coma de Vaca, calia vigilar les xaies, ja que alguna
menjotejava la tora i es tornaven boges. Les ovelles mai no menjaven en camps femats
amb fems de porc, perquè són vehicle de moltes malalties parasitàries en les quals l'ove-
lla és el subjecte passiu. Quan tronava a l'estiu feia diferents lots d'animals, perquè no s'a-
rremolinessin massa i s'asfixiessin. Quan una ovella paria a fora calia que el gos fos ben
lluny, perquè no avorriessin el xai...

El gos era per a en Joan un instrument imprescindible. Sempre guardava femelles: deia
que eren més intel·ligents. Quan donava net als camps de conreu, uns boixos o branques
tallades marcaven el tros amb rectes mil·limètriques. Doncs bé, el gos aturava els animals
perquè no passessin d'aquella línia virtual, i seguia la traça corrent constantment; era tal
la seva destresa que la superfície utilitzada per a pastura de cada dia semblava tallada amb
un ganivet. Per anar de camí el gos sempre se situava darrera les ovelles, i ell, al davant
amb la manyaga. Només quan menjava el gos era prop seu. De tant en tant li tirava un mos
de pa, o la pela de la botifarra o del formatge. Vespres i matins donava menjar al gos de
l'olla casolana dels animals de la casa.

La manyaga era l'ovella esquellada que sempre seguia el pastor. Quan es venien els xaies
de tretja servia per portar-los fins a Camprodon o Llanars, a peu és clar. Per anar de camí
amb el ramat seguia el pastor, que solia donar-li un grapat de blat de moro o un tros de pa
quan menjava. Aleshores, pastor, gos i manyaga conviuen en el mateix terreny sense
espantar-se l'un a l'altre.

L'avi contava que en èpoques passades, quan s'estaven a Cal Noi i el ramat era més nom-
brós, tenien un parell de manyacs, dos moltons, que són marrans capats als quals els feien
portar barromba. Cada any per Sant Gil, amo, pastor i moltons anaven a ofici a Núria. La
primera vegada que vaig visitar el Santuari va ser de la mà del meu avi Jaume.

Mentre escrivia aquestes vivències ha mort la mare Remei, aquella dona nascuda a la terra,
entre ovelles, i que sempre les recordava amb il·lusió. Aquella que, deia en Joan, li "apria-
va" el sarró amb el pa, el formatge, la botifarra, la confitura o allò que sabia que més li

agradava. Ho feia també amb el del vaquer i l'eugasser. Aquella que li posava l'esmorzar calent a taula, l'escudella barrejada i el sopar als capvespres a entrada de fosc. Aquella que rentava, planxava i sargia la roba, la que munyia les ovelles i feia els formatges, la darrera d'anar-se'n a dormir i la primera de llevar-se. La que més parlava amb el pastor i amb qui mai jo no l'havia sentit discutir, sempre amb el mateix to de paraula. De molt jove, a Babí de Sant Joan de les Abadesses, a la Badossa de la Vall del Bac i a Salellas de Xenturri, guardava un petit grapat d'ovelles. Més tard i abans de casar-se amb el pare, també ho va fer a Les Fonts de Cavallera; després, el rem de la casa pràcticament no li deixava veure el sol. A ella, activa, dinàmica i enèrgica, a qui a més de l'existència li dec molt del que avui sé, l'agraïment i el record de qui sempre l'enyorarà.

Vull donar ara el meu parer per valorar els canvis d'usos en el món pastorívol i la climatologia de la nostra comarca.

La figura del pastor

El darrer terç del segle passat els jornals dels guardians varen experimentar un increment espectacular cosa que, afegida a l'absència de gent amb "vocació" i interès per aquesta tasca han condicionat l'existència dels ramats. D'altra banda, les noves tecnologies i les grans explotacions intensives han capgirat totalment aquest món. Si bé és cert que els vaquers elèctrics o "vailets" han canviat el concepte de guarda de bestiar, no és menys cert



Borrombes
i collars musicats

que els aprofitaments de les pastures i, per tant, la neteja de les zones boscoses, han desaparegut. El bestiar ha millorat en l'aspecte morfològic. Són races més pures, amb més bones aptituds càrnies i lleteres, però que no aprofiten les zones més abruptes ni netegen les mates i vegetacions arbustives com les races autòctones. Els prats actuals, situats en els camps de conreu que fa anys s'explotaven, els han afavorit la pastura. El suport dels pinsos compostos i alimentació d'alta energia en diferents fases de la producció han ajudat a canviar els costums. El període de creixement dels xais de treta s'ha escurçat, i aquests assoleixen els 12 Kg, pes òptim de canal en les nostres comarques, en menys dies que en altres temps. Per si això fos poc, fa uns anys s'implanta en ovelles de ventre esponges vaginals amb derivats de progesterona, que fan que l'ovulació sigui doble i els parts també. També és natural que durant la lactació a aquests animals se'ls suplementi la dieta. La climatologia no ha de fer minvar la producció ovina a casa nostra, i per diferents raons. Els corrals i estabulacions en general estan més ben pensats i construïts ara que no pas en temps passats.

Les malalties, encara que s'han incrementat, son més conegudes i, per tant, es pot fer una prevenció millor; em refereixo fins i tot a les produïdes pel fred i la calor, pneumònies etc... La pluviometria anyal, en percentatge, no ha pas variat. Els cicles en el temps es repeteixen. Si bé és cert que a mitjan segle passat les nevades a la nostra comarca a l'hivern eren més freqüents i les èpoques fredes eren més llargues, ni les mínimes eren més baixes de mitjana que avui, ni les màximes més altes. Tal vegada ara les tardors són més benignes, quant al fred, i a la primavera les glaçades tardanes ens entrebanquen més.

Amb el cicle de l'aigua passaria el mateix: el que ha canviat són els usos. L'aigua no és on era, i la necessitat d'aigua de boca s'ha multiplicat per 100: cisternes de vàter, dutxes, rentaplats, rentadores, gespes de jardins públics i privats...

El recorregut és un altre, però al cap i a la fi l'aigua torna al medi, fins i tot la del cos humà, això sí, en unes altres condicions de potabilitat. El nivell freàtic ha baixat en moltes zones, per tot el que hem exposat. Si els nostres rius menen menys cabal, una bona part de la culpa la tenen les necessitats d'aigua dels nuclis urbans. Les centrals poden canviar els fluxos en determinats cursos fluvials, però més aviat o més tard la retornen al riu. Els canons de neu que tenim a les nostres contrades fan un bé temporal. M'explicaré, no fan més que canviar momentàniament l'estat del líquid element passant-lo a sòlid, estat en el qual es manté un temps molt minso; això fa que les terres en què treballen acumulin més humitat que quan desgläça nodreix els cursos fluvials. Em temo que a curt termini han canviat més les persones i els nostres hàbits, incloent-hi els de producció i consum, que no pas la climatologia.